

Gianbattista Sollazzo

MELON, CITRUS, CEDRO?

PARTE II

*Genealogia del frutto-simbolo della
Riviera dei Cedri*



Gianbattista Sollazzo

Melon, citrus, cedro?

Un dossier documentario su una
pianta dalla tradizione antica

II PARTE

Genealogia del frutto-simbolo della
Riviera dei Cedri



Pubblicazione realizzata nell'ambito del Progetto
“Azioni informative e dimostrative sul territorio regionale”
finanziato dal FEASR – Misura 1, Intervento 1.2.1
del PSR Calabria 2014/2022



© 2025 **cittàcalabria**edizioni, marchio del Gruppo Rubbettino,
distribuito da Messaggerie Libri Spa
88049 Soveria Mannelli - Viale Rosario Rubbettino, 10
Tel. (0968) 6664201 - www.rubbettino.it

Capitolo IV

Il cedro nelle fonti di V-VII secolo d.C.

1. Ezio di Amida (500-550 d.C.)

Il medico Ezio di Amida pare essere vissuto sotto l'impero di Giustiniano (527-565 d.C.). Data la preponderanza di argomenti di ostetricia e ginecologia nel libro XVI del *Tetrabiblos*, sembra che Ezio fosse medico dell'imperatrice Teodora. Ezio studiò medicina ad Alessandria e potrebbe aver praticato per diverso tempo la medicina in Egitto, prima di spostarsi a Costantinopoli. Il *Tetrabiblos* tratta dell'insegnamento della medicina nel VI secolo ad Alessandria ed a Costantinopoli¹.

¹ Wellmann 1894, coll. 703-704; Scarborough 2008, pp. 38-39.

Testo 1.1:**Ezio, *Iatricorum* I 8.1.282 Olivieri**

Μανδραγόρας

Μάραθρον

Μαστίχη

Μελάνθιον

Μελίλωτον

Μέλι

Μελισσόφυλλον

Μέσπιλον

Μήκων πᾶσα

Μήκων κερατῖτις

Μηλέα περσική**Μηλέα ἄρμενιακή****Μηλέα μηδική****Μῆλα**

Μῆον Μορέα Μύκητες Μυωτίς Μυρίκη

Μυρ(ρ)ίνη ἢ μυρσίνη

Traduzione:

Mandragora

Finocchio

Mastiche

Nigella

Meliloto

Miele

Melissa

Nespolo

Papavero

Papavero cornuto

Melo persico (*Μηλέα περσική*)Melo armeno (*Μηλέα ἄρμενιακή*)Melo medico (*Μηλέα μηδική*)

Melo (Μῆλα)
Meon Gelso
Funghi
Miosotide
Tamarisco
Mirto

Testo 1.2:

Ezio, *Iatricorum* I 278.1 Olivieri

Διὰ τοῦτο καὶ τὰς ἐσχάρας ἀφαιρεῖ τῶν ἐλκῶν.

Μηλέα περσική.

Traduzione:

Per questo inoltre il melo persico (*Μηλέα περσική*) toglie le escare delle ferite.

Testo 1.3:

Ezio, *Iatricorum* I 280.1 Olivieri

Φαίνεται δὲ τοῖς πολλοῖς ἡδίων καὶ διὰ τοῦτο καὶ εὐστομαχωτέρα.

Μηλέα μηδική [ἦτοι κιτρέα].

Traduzione:

La mela medica (*Μηλέα μηδική*) sembra per la maggior parte abbastanza dolce e per questo piuttosto buona per lo stomaco.

Testo 1.4:

Ezio, *Iatricorum* XII 33.3 Kostomiris

Τὰ ὑπόλοιπα τῶν εὐπορίστων, ἅπερ ὠφελεῖ τὰς πάνυ σφοδρὰς φλεγμονὰς καὶ ὀδύνας, φοινικοβάλανοί εἰσιν αἱ λιπαραὶ καὶ **μηδικῆς μηλέας** οἱ ἀκρεμόνες **κίτριον** δὲ αὐτὴν ὀνομάζουσι καὶ **χρυσοῦν μῆλον**.

Traduzione:

Tra i rimedi ordinari, che giovano molto contro le forti infiammazioni e i dolori, sono stati tralasciati i datteri grassi e i grossi rami del melo medico (*μηδικῆς μηλέας*); lo chiamano anche cedro (*κίτριον*) e pomo dorato (*χρυσοῦν μῆλον*).

Testo 1.5:

Ezio, *Iatricorum* II 8.1.203.6 Olivieri

Ἄγρωστις μετρίως ἀλσίνη χωρὶς στύψεως ἄπιοι μετρίως ψύχουσι καταπλαττόμεναι βαλαύστιον βάτου φύλλα καὶ οἱ βλαστοὶ καὶ ὁ χλωρὸς καρπὸς καὶ τὸ ἄνθος βρομὸς μετρίως δορύκνιον ψύχει πάνυ βρῦον θαλάσσιον γλαύκιον μετρίως καλάμου φραγμίτου μετρίως τὰ φύλλα κώνειον ἄκρως λειχὴν ὁ ἐπὶ τῶν πετρῶν μήκων πᾶσα **μηλέας ὁ καρπὸς** καὶ τὰ φύλλα ἐλαίας ὁ καρπὸς καὶ τὰ φύλλα ἔλαιον μύρσινον σησάμινον βαλάνινον ἐλξίνη ἢ περδίκιος μετρίως ἔλυμος ἴου τὰ φύλλα καὶ ὁ **χυλὸς περσικῆς κιτρίου ἢ σὰρξ** μύκητες ψύχουσιν ἱκανῶς ὀμφακίου ὁ χυλὸς ἱκανῶς ἄμυλον μετρίως ρόδινον μετρίως πάτος ἀπὸ παλαιστρας σόγχος ὁ μὴ ξηρὸς τρίβολοι ἀμφοτέροι φοίνικος τῶν κλάδων ὁ χυλὸς Σαμία γῆ μετρίως Κιμωλία γῆ Ναξίας ἀκόνης τὸ ἀπότριμμα μολύβδαινα μετρίως μόλυβδος ψιμύθιον σάνδυξ τυρὸς μαλακὸς καὶ νεοπαγῆς ψύχει μετρίως.

Traduzione:

La gramigna moderatamente, l'alsine oltre che (curare) la costipazione, gli alberi di pero moderatamente disseccano una volta spalmati; il fiore del melograno silvestre e le foglie del moro silvestre, i germogli e il frutto acerbo, il fiore dell'avena moderatamente, il doricnio disseccano; molto il muschio marino, il glaucio moderatamente, le foglie delle canne che nascono nelle siepi moderatamente, la cicuta moltissimo, il lichene

sulle pietre, il papavero, il melo (μηλέας ὁ καρπός), il frutto e le foglie dell'ulivo, l'olio di mirto, di sesamo, di datteri, la parietaria oppure il miglio parietario moderatamente disseccano; le foglie della viola, il succo del cedro persico (χυλὸς περσικῆς κιτρίου), la polpa (σὰρξ) del cedro, i funghi disseccano abbastanza; l'olio di olive verdi, l'amido moderatamente, la rosa moderatamente, i residui dalla palestra, il sonco non secco, i triboli della palma, il decotto dei rami, la terra di Samo moderatamente, quella di Cimolo, la polvere grigia della pietra di Nasso moderatamente, il piombo, la cerussa vermiglia, il formaggio morbido rappreso da poco rinfrescano/disseccano moderatamente.

Testo 1.6:

Ezio, *Iatricorum* II 215.2 Olivieri

Ἀλσίνη βούγλωσσον γλυκυρρίζης ὁ χυλὸς θρίδαξ μετρίως ἴου τὰ φύλλα μετρίως **μηλέας Περσικῆς ὁ καρπός** μύκητες ρόδινον σατύριον στρατιώτης ποτάμιος.

Traduzione:

L'alsine, la buglossa, il succo di liquirizia, la lattuga moderatamente, le foglie di viola moderatamente, il frutto del melo persico (μηλέας Περσικῆς ὁ καρπός), i funghi, (l'olio) di rosa, il satirio, il soldato fluviale.

Testo 1.7:

Ezio, *Iatricorum* II 235.8 Olivieri.

Ἀβρότονον ἀγαρικὸν ἀδιάντον αἰγίλωψ ἀκαλήφης ὁ καρπὸς καὶ τὰ φύλλα ἱκανῶς ἀκτὴ ἀνθεμὶς ἀνίσου σπέρμα ἀριστολοχίας ρίζα ἀσφοδέλου ρίζα καὶ μᾶλλον κεκαυμένη ἀτράφαξις βολβὸς βράθυ βρύον
ὁ καὶ σπλάγχνον καὶ ὕπνον καλεῖται δαῦκος ἀλθαία ἔλαιον γλυκὺ ἔλαιον παλαιὸν ἔλαιον ῥαφάνινον καὶ κίκινον θαψία καλάμου φραγμίτου ὁ φλοιὸς κεκαυμένος ἱκανῶς

διαφορεῖ κράμβης φύλλα καὶ κρίνου λάδανον λινόζωστις
μαλάχη ἀγρία μέλι **Περσικῆς μηλέας** τὰ φύλλα καὶ οἱ
βλαστοὶ ῥοδοδάφνη ὄλυνθοι ἀγρίας συκῆς ὀποβάλαμον
ὁπὸς Κυρηναϊκὸς σφοδρότατα, παλιούρου τὰ φύλλα
καὶ ἡ ῥίζα πήγανον πίσσα πράσιον τερεβινθίνη ῥόδιον
ἔλαιον μετρίως ῥύπος ὁ ἀπὸ τῶν ἀνδριάντων παχὺς
σάμψυχον σικύου ἀγρίου ἡ ῥίζα ζιγγίβερι τῶν ἰσχάδων
αἱ δριμύτεραι, τῶν ἐρινεῶν μᾶλλον, τεῦτλον χωρὶς τοῦ
θερμαίνειν (ἰσχυρότερον δὲ τὸ λευκόν) χαλβάνη ἄλες οἱ
κεκαυμένοι, μᾶλλον ἁλὸς ἄνθος νίτρον ἀλκυόνια πάντα γῆ
Σαμία ὑοσκύαμος τυρὸς ἀπαλὸς ὄξυγαλάκτινος μετρίως
βούτυρον πυτία πᾶσα κόπρος πᾶσα πάνυ ὕσσωπον μετρίως
σάρκες ἐχιδνῶν ἰσχυρῶς στέαρ μᾶλλον δὲ τὸ τῶν λεόντων,
ὅστ᾽ ἀκεκαυμένα ἐχίνων ἀμφοτέρων ἡ τέφρα.

Traduzione:

L'abrotono, l'agarico, l'adianto, l'egilope, il frutto e le foglie
dell'ortica abbastanza, il grano, l'antemide, il seme dell'ani-
ce, la radice dell'aristolochia, la radice dell'asfodillo e ancor
più l'atrepice bruciata, il bulbo, l'erba sabina, il muschio, il
dauco, l'altea, l'olio dolce, l'olio vecchio, l'olio di rafano e di
ricino, la tapsia, la corteccia bruciata della canna che nasce
nelle siepi sufficientemente fa svanire, le foglie di cavolo, il
ladano del giglio, la mercorella, la malva selvatica, i miele, i
germogli e le foglie del melo persico (*Περσικῆς μηλέας*), il
rododafne, i fichi, l'opobalsamo del fico selvatico, il succo
di Cirene (sono) le cose più forti, le foglie di poliuro e
le radici, la ruta, la resina/pece, il prasio, la terebentina
trementina, l'olio di rosa moderatamente, la cera grassa
delle statue, la maggiorana, la radice del fico selvatico, lo
zenzero, i più

aspri tra i fichi secchi, ancor più tra quelli selvatici, la bieta
senza scaldarla (quella bianca è piuttosto forte), il galbano,
il sale bruciato, ancor più il fiore di sale, il nitro, gli alcio-

ni, la terra di Samo, il giusquiamo, il formaggio tenero di latte acido moderatamente, il butiro, il caglio, lo sterco certamente, l'issopo moderatamente, la carne di vipera moltissimo, ancor più il grasso dei leoni, i noccioli bruciati e la cenere dei malli.

2. Alessandro di Tralle (527-565 d.C.)

Medico greco contemporaneo di Giustiniano, Alessandro era figlio del medico Stefano di Tralle e fratello di Antemio, architetto e ingegnere di Giustiniano incaricato della ricostruzione della famosa *Hagia Sofia* di Costantinopoli. Viaggiò in qualità di medico militare in Occidente, per poi stabilirsi a Roma dove esercitò l'arte medica. In età avanzata compose una vasta opera dal titolo *Θεραπευτικά* (*Le cure*) in 12 libri. Alessandro fu così apprezzato dai medici bizantini da essere chiamato il “Terzo Ippocrate”².

² Wellmann 1894, coll. 1460-1461; Scarborough 2008, pp. 58-59.

Testo 2.1:

Alessandro, *Therapeutica* I 10.

Περὶ τῆς διὰ θερμὴν δυσκρασίαν τοῦ ἥπατος γινομένης κεφαλαλγίας

Εἰ δὲ διὰ τὸ πολλάκις εἶναι θερμὸν τὸ ἥπαρ γένοιτο ἡ κεφαλαλγία ἐγκαίοντος τοῦ ἥπατος καὶ ἀναθυμῶντος ἀτμοὺς ἄνω περὶ τὴν κεφαλὴν¹⁶, ἀναγκαῖόν ἐστιν εἰς τὸ προηγησάμενον προσφέρειν σύμπασαν τὴν θεραπείαν, ἔξωθεν μὲν ἡ μήλινον ἔλαιον ἢ ῥόδινον ἢ ὑδρέλαιον ἢ κηρωτὴν, ἔσωθεν δὲ τροφὴ μάλιστα πλείονι καὶ ἐμψύχῃ δυναμένη καὶ δυσκατεργάστῃ, ὥρας β' ἢ γ' ἄρτον λαμβάνειν εἰς εὐκρατον, ὥστε μὴ κινήσῃ τοὺς ἀτμοὺς ἐπὶ τὴν ἄνω φορὰν, ἡ κίτρου ἢ μήλου ἢ ἄλλου τινὸς τῶν ἐμψυχόντων.

Traduzione:

Sul mal di testa che sopravviene a causa di discrasia calda del fegato. Se poi il mal di testa si genera perché il fegato è spesso caldo – giacché a causa del surriscaldamento esso emette vapori verso l'alto nella zona della testa –, è necessario applicare l'intera terapia all'organo che è stato la causa principale della patologia; dall'esterno olio di mele cotogne (*κυδώνιον μῆλον*) o di rosa o acqua oleata o un cerato, dall'interno soprattutto con alimentazione in maggiore quantità è tale da raffreddare e difficile da digerire, ogni due o tre ore assumere pane intinto in acqua tiepida, di modo che i vapori non si mettano in movimento verso l'alto, o cedro (*κιτρίου*) o mela (*μέλον*) o qualcun'altra fra le sostanze che raffreddano.

(Traduzione di A. Guardasole (a cura di) in *Medici bizantini*, Torino, 2006)

Testo 2.2:

Alessandro, *Therapeutica* I 12.

Κόκκοι οἱ διὰ κολοκυνθίδος

Ὡφελεῖ δὲ τούτοις καὶ ἔμετος μετὰ τροφὴν καὶ ἡ κάθαρσις ἢ διὰ τῶν
κόκκων τῶν ἐχόντων τὴν κολοκυνθίδα καὶ τὸ εὐφορβιον, ὧν ἡ σύνθεσις
ἔχει οὕτως·

ἀλόης οὖγγ. α'

εὐφορβίου οὖγγ. S" I

κολοκυνθίδος οὖγγ. α'

σκαμμιωνίας οὖγγ. α'

βδελλίου οὖγγ. α'

κόμμεως οὖγγ. α'

νίτρου Ἀλεξανδρινοῦ οὖγγ. S"

ἐλλεβόρου μέλανος φλοιοῦ οὖγγ. α'

ἐν ἄλλῳ χωρὶς βδελλίου.

Ἀναλαμβάνει χυλῶ κράμβης ἢ κιτρίου ἢ ῥοδομήλου καὶ δίδου
γράμματα ζ' . Δεῖ δὲ μὴ ἀθρόαν, ἀλλὰ κατὰ μικρὸν ποιεῖσθαι τὴν
δόσιν αὐτῶν καὶ οὕτως ἔρχεσθαι ἐπὶ τὴν τελείαν δόσιν. Εἰσὶ γὰρ καὶ
συγκρίνειν δυνάμενοι οὐκ ἔλαττον τῆς ἱερᾶς .

Traduzione:

Pillole alla coloquintide

Giova a questi pazienti anche provocare il vomito dopo pranzo e l'evacuazione provocata con le pillole che contengono coloquintide ed euforbia, la cui ricetta è la seguente:

I oncia di aloè

I/2 oncia di euforbia

I oncia di coloquintide

I oncia di scamonea

I oncia di bdellio I oncia di gomma

I/2 oncia di nitro di Alessandria

I oncia di corteccia d'elleboro nero (in un altro il bdellio manca).

Mescola a succo di cavolo o di cedro (κιτρίου) o di mela rosa e danne sei grammi. Non bisogna somministrarne una dose completa in una sola volta, ma un po' alla volta e giungere così alla dose completa, giacché queste pillole sono anche metasincritiche non meno della *hiera*. (Traduzione di A. Guardasole (a cura di) in *Medici bizantini*, Torino, 2006)

3. Paolo di Egina (ca. 630-670 d.C.?)

Originario di Egina, Paolo visse ad Alessandria e fu conosciuto come “l’ostetrico”. Le sue opere suggeriscono che fu anche un di esperto chirurgo. Paolo è noto per un trattato di medicina suddiviso in sette libri, *Epitomae medicae libri septem*, opera che si basa spesso sulla medicina di Oribasio, Dioscoride e Galeno³.

³ Pormann 2008, p. 629.

Testo 3.1:

Paolo, *Epitomae medicae libri septem* 4.57.8.15 Heiberg
ἔξωθεν δὲ χρηστέον ἀλόῃ σὺν **μηλίνῳ καὶ οἴνῳ** (τοῦτο καὶ τὴν ὄρεξιν διεγείρει πάνυ περισπούδαστον οὖσαν), ἐπιμικτέον δὲ τῇ ἀλόῃ πολλάκις καὶ ἀψίνθιον· ἢ χολῇ ταυρεῖα πληροῦν τὸν ὀμφαλὸν σὺν τινὶ τῶν εἰρημένων πικρῶν, ἢ τὸ διὰ τῆς ῥοδοδάφνης ἔλαιον συχνῶς ἐπαλειπτέον, ἢ τὴν κεδρέαν ἐπιθετέον μόνην τε καὶ σὺν κηρωτῇ κατὰ πάσης τῆς γαστροῦς, ἢ τὴν ξηρὰν πίτταν λείαν ἐπιπαστέον, ἢ τὸ ἡδύοσμον ἢ μελάνθιον σὺν ῥοδίνῳ ἐπιχριστέον, ἢ καὶ σερίφου ἀπόζεμα αὐτοῖς ἐπιμικτέον, ἢ **μηλέας Περσικῆς** τὰ φύλλα ἐκλειώσαντες καταπλάσομεν· χρηστέον δὲ καὶ τῷ ἐλαφείῳ μυελῷ τρόπον ἀλείμματος κατὰ τε ὀμφαλοῦ καὶ ἥτρου καὶ ὀσφύος.

Traduzione:

Come medicamenti a uso esterno si deve usare l'aloe assieme al vino di mele (**μηλίνῳ καὶ οἴνῳ**); spesso all'aloe si deve mescolare l'assenzio; riempiendo l'ombelico con la bile del toro insieme a qualcosa di amaro; o si deve usare l'olio d'oliva da spalmare per lungo tempo assieme all'oleandro; oppure si deve usare solo l'olio di cedro con l'olio di cera contro i disturbi del ventre; oppure si deve cospargere la pece secca polverizzata oppure la menta o la nigella con la rosa, oppure devono essere spalmate foglie di melo persico (**μηλέας Περσικῆς**) dopo averle sminuzzate. Si deve usare anche midollo di cervo come unguento sull'ombelico, sull'addome e sul fianco.

Testo 3.2:

Paolo, *Epitomae medicae* VII 3.12.82 Heiberg

οὕτω δὲ καὶ τὰ φύλλα καὶ οἱ χυλοὶ καὶ οἱ φλοιοὶ τῶν δένδρων ἀλλήλων διαφέρουσιν. **Μηλέας Περσικῆς** οἱ μὲν βλαστοὶ καὶ τὰ φύλλα πικρὰ σαφῶς εἰσιν· ἔλμεις γοῦν ἀποκτείνει

λεῖα κατὰ τοῦ ὀμφαλοῦ ἐπιτιθέμενα· ὁ δὲ καρπὸς αὐτῆς, τοῦτο δὴ τὸ ἐδώδιμον περσικόν, ὑγρόν τέ ἐστι καὶ ψυχρόν κατὰ τὴν δευτέραν ἀπόστασιν.

Traduzione:

Così le foglie, i succhi e le cortecce degli alberi differiscono tra loro. I germogli del melo persico (*Μηλέας Περσικῆς*) e le foglie sono chiaramente amari e pertanto, collocate presso l'ombelico dopo averle triturate, uccidono i vermi; il suo frutto è commestibile, inoltre è tenero e risulta rinfrescante contro le infiammazioni.

Testo 3.3:

Paolo, *Epitomae medicae* VII 3.12.86 Heiberg

Μηλέας Περσικῆς οἱ μὲν βλαστοὶ καὶ τὰ φύλλα πικρὰ σαφῶς εἰσιν· ἔλμεις γοῦν ἀποκτείνει λεῖα κατὰ τοῦ ὀμφαλοῦ ἐπιτιθέμενα· ὁ δὲ καρπὸς αὐτῆς, τοῦτο δὴ τὸ ἐδώδιμον περσικόν, ὑγρόν τέ ἐστι καὶ ψυχρόν κατὰ τὴν δευτέραν ἀπόστασιν. **Μηλέας Ἀρμενιакῆς** ὁ καρπός, ὃν νῦν καλοῦσιν **προκόκκια**, τῆς αὐτῆς τοῖς περσικοῖς ἐστι δυνάμεως.

Traduzione:

Così le foglie, i succhi e le cortecce degli alberi differiscono tra loro. I germogli del melo persico (*Μηλέας Περσικῆς*) e le foglie sono chiaramente amari e pertanto, collocate presso l'ombelico dopo averle triturate, uccidono i vermi; il suo frutto è commestibile, inoltre è tenero e risulta rinfrescante contro le infiammazioni. Il frutto del melo armeno (*Μηλέας Ἀρμενιакῆς*), che ora chiamano “perco-ca” (*προκόκκια*), è della stessa efficacia dei frutti del melo persico (*Μηλέας Περσικῆς*).

Parte II

*La pianta del cedro nella cultura ebraica
e nell'economia calabrese*

Introduzione

Non si hanno notizie certe sull'arrivo del cedro in Calabria e sull'avvio della sua coltivazione sulla fascia tirrenica cosentina. Quanti hanno preso in considerazione il problema hanno formulato ipotesi – più o meno plausibili – che in molti casi non tengono conto della spinosità del problema legato, come visto, principalmente all'esatta denominazione della pianta nelle fonti antiche.

Una di queste vuole che la pianta del cedro fosse stata introdotta in Italia già nel III o nel II sec. a.C. da ebrei ellenizzati che seguirono il cammino dei primi greci che, tra VIII e VII secolo fondarono le colonie di Sibari, Crotone e Metaponto sullo Ionio, di Laos e Posidonia sul Tirreno. È assai probabile che questi ebrei avessero mantenuto le loro tradizioni e i loro cerimoniali religiosi uno dei quali comprendeva l'uso del cedro. Da qui l'introduzione della pianta in Magna Grecia e la sua coltivazione¹.

Nel nord Calabria, in Provincia di Cosenza, pare che sorgesse, invece, la sub-colonia ellenica di Laos, fondata dai Sibariti che erano sfuggiti alla distruzione della loro città avvenuta intorno al 510 a.C. in seguito alla guerra contro Crotone.

È possibile che in questo periodo il cedro sia stato oggetto di scambi commerciali, in quanto la suddetta colonia sembra aver avuto la funzione di «*testa di ponte* per il com-

¹ Cfr. Fersini-Giorlando-Tuoto 1973, pp. 28-29.

mercio che i greci italioti di Sibari svolgevano – attraverso la Piana di Campotenese – con gli Etruschi e i Romani, evitando così di esporre le mercanzie alla perigliosa

circumnavigazione dello Stretto e ai rischi delle scorriere delle crociere fenicie che a quell'epoca dominavano il basso Tirreno»².

² *Ibidem.*

Capitolo I

Il “frutto dell’albero più bello”

La parola *etròg* si riferisce al cedro utilizzato dagli Ebrei. La romanizzazione del termine si accorda alla pronuncia sefardita, molto usata in Israele (ebraico moderno). La pronuncia ashkenazi, come in yiddish, è invece *esrog* o *esrig*, e solo raramente viene tradotto con *ethrog* o *ethrogh* (ebraico yemenite)¹.

Il giudaismo rabbinico considera la frase biblica *peri 'etz hadar* come un riferimento *all'etròg*. Grammaticalmente la frase potrebbe risultare ambigua poiché, oltre alla traduzione convenzionale (“il frutto dell’albero più bello”) può essere tradotta anche con “il frutto di un albero meraviglioso” oppure con “un meraviglioso frutto di un albero”. Ad ogni modo l’associazione tra cedro e *peri 'etz hadar* fu fatta presumibilmente durante il I sec. d.C.², mentre in ebraico moderno il termine *hadar* si riferisce al genere degli agrumi. Secondo Nahmanides (1194-c. 1270), rabbino, medico e filosofo catalano, le suddette parole indicavano certamente il cedro. Egli sosteneva, infatti, che la parola *etròg* fu introdotta solo successivamente come un adattamento dall’aramaico³.

¹ Vedi *Infra*.

² Cfr. Langgut 2014., pp. 1-9.

³ Sul significato storico e rituale del termine *etrog* in rapporto al cedro (*Citrus medica*), si veda *The Peculiar History of the Eetrog* (2018).

Nella *Torah* si legge: «[...] prenderete i frutti dell'albero più bello, dei rami di palma e dell'albero più frondoso, dei salici del torrente e vi rallegrerete dinanzi al Signore D-o vostro»⁴.

Queste sono le parole con cui Jahvé indicò a Mosè il "frutto dell'albero più bello", il cedro appunto, che gli ebrei conobbero presumibilmente in Egitto durante il periodo dell'Esodo. Questo agrume divenne un elemento fondamentale nella festività ebraica di *Sukkot* (detta anche Festa delle Capanne o dei Tabernacoli), celebrata nella prima metà del mese di ottobre, perché festa di fine raccolto e di gioia per il lavoro compiuto⁵.

Dopo aver costruito con materiali vegetali una capanna all'aperto (*sukká*), non fissata al suolo e con un tetto che permetta di intravedere il cielo, i fedeli devono dimorarvi per una settimana. In questi giorni, eccetto il sabato, agitano in ogni direzione un mazzetto composto da un ramo di palma dattifera, due rami di salice e tre rami di mirto, che stringono nella mano destra, e un frutto di cedro che tengono nella mano sinistra. Questo procedimento è descritto nel *Levitico* come segue:

Ora il quindicesimo del settimo mese, quando avrete raccolto i frutti della terra, celebrerete una festa al Signore per sette giorni [...] il primo giorno prenderete i frutti dagli alberi migliori: rami di palma, rami con dense foglie e salici di torrente e gioirete davanti al Signore vostro D-o per sette giorni [...]. Dimorerete in capanne per sette giorni; tutti i cittadini d'Israele dimoreranno in capanne, perché i vostri discendenti sappiano

⁴ Lev. XXIII-40, traduzione sul sito: http://www.vatican.va/archive/ITA0001/_P35.HTM.

⁵ Brigand-Nahon 2016, p. 13.; Cfr. Hopf-Zohary 2004, pp. 184-185; Langgut 2014, p.4; Witton

Davies 1891, pp. 200-208.

*che Io ho fatto dimorare gli Israeliti in capanne, quando li ho condotti fuori dal paese d'Egitto [...]*⁶.

L'unione di queste quattro specie è soggetta a diverse interpretazioni. La prima si rifà ad una tradizione allegorica secondo cui ognuno di essi rappresenterebbe un peccato da cui fuggire: la palma, con la sua forma eretta, paragonabile alla colonna vertebrale umana, rappresenterebbe il peccato di orgoglio (che spinge gli uomini a sollevare troppo il capo); il mirto, le cui foglie ricordano la forma di un occhio, simboleggia l'eccessiva curiosità di chi guarda gli altri con invidia; le foglie del salice, che dalla forma ricordano una bocca, rappresenterebbero la maldicenza; il cedro, che con la sua forma ricorda un cuore, sarebbe il simbolo della buona volontà che spinge gli uomini a confessare i propri peccati⁷.

La seconda interpretazione riprende l'insegnamento del Talmud, secondo il quale le quattro specie simboleggiano le diverse qualità degli uomini. La palma, che produce un frutto gustoso ma privo di profumo, richiama l'uomo sapiente che tuttavia non traduce la sua conoscenza in azioni concrete. Il mirto, profumato ma senza sapore, rappresenta chi compie opere senza possedere vera saggezza. Il salice, privo sia di aroma sia di gusto, diventa immagine dell'uomo che non ha né sapienza né buone azioni. Al contrario, il cedro, che unisce profumo e sapore, incarna la figura dell'uomo saggio che al sapere accompagna opere giuste e virtuose⁸.

⁶ *Lev. XXIII-39-43*, traduzione sul sito: http://www.vatican.va/archive/ITA0001/___P35.HTM.

⁷ Cfr. Fersini-Giorlando-Tuoto 1973, p. 229; Isaac 1959, pp. 179-185.

⁸ *Ibidem*.

Vi sono anche delle credenze, legate sempre a tradizioni talmudiche: secondo una di esse, chi sogna un cedro può considerarsi amato da D-o; un'altra, invece, racconta che una donna incinta che mangi il frutto sia destinata a dare alla luce un figlio maschio⁹.

Agli occhi degli ebrei il cedro è il simbolo della riconciliazione con D-o, ed è talmente importante che, per essere ritenuto kasher, ovvero “idoneo” o “conforme” alle norme alimentari e rituali ebraiche, deve corrispondere a dei precisi canoni di perfezione e di purezza.

Per questo motivo i Rabbini selezionatori si assicurano che il frutto non sia un ibrido, nato da un innesto, che provenga da processi di produzione consentiti, ovvero per talea, e che non presenti in superficie alcun segno di imperfezione dovuto a urti o a punture di insetti.

Essi portano con sé speciali contenitori di raccolta, di forma concava o oblunga, che consentono di selezionare con cura i cedri ritenuti più perfetti da offrire a HaShem¹⁰. I frutti scelti, generalmente, hanno un peso compreso tra i 56 e i 250 grammi.

Per questa ragione, ogni estate, tra luglio e agosto, Rabbini provenienti da diverse comunità ebraiche giungono in Calabria, sulla Riviera dei Cedri¹¹, per raccogliere insieme ai cedricoltori il “sacro agrume”, divenuto nel tempo non solo uno dei principali marcatori identitari della Calabria, ma anche e soprattutto un simbolo di confronto e dialogo interculturale.

⁹ *Ibidem*.

¹⁰ In ebraico יְהוָה, “Il Nome”, appellativo usato per riferirsi a D-o evitando di pronunciare il Tetragramma sacro YHWH, considerato impronunciabile nella tradizione ebraica.

¹¹ Per altre notizie sugli ebrei in Calabria si rimanda al sito: <https://www.ucei.it/giornata-della-cultura/2024/iniziative-in-calabria/>

Capitolo II

La pianta del cedro in Calabria: promozione, sviluppo delle coltivazioni e impieghi sulla costa tirrenica della provincia di Cosenza

La storia del cedro in Calabria costituisce un caso emblematico di interazione tra ambiente, cultura e identità territoriale. Nel corso dei secoli, la coltivazione di questo agrume ha rappresentato non soltanto un'attività agricola di rilievo, ma un vero e proprio sistema di relazioni economiche, sociali e culturali. Il cedro, tra i frutti più antichi dell'area mediterranea, si configura come il risultato di un sapere contadino stratificato, espressione di una tradizione che ha saputo adattarsi alle trasformazioni storiche e climatiche del territorio.

La Riviera dei Cedri, principale area di produzione, ha vissuto fasi alterne di prosperità e crisi, rispecchiando i mutamenti strutturali dell'economia agricola meridionale. Se in passato il cedro ha rappresentato un asse portante per la sussistenza e il commercio locale, in epoca più recente la sua coltivazione ha dovuto confrontarsi con processi di marginalizzazione produttiva, variazioni climatiche e nuove logiche di mercato.

Tuttavia, la capacità di resilienza della filiera cedricola si è manifestata con forza nei momenti di maggiore difficoltà, grazie alla cooperazione tra produttori, istituzioni e organismi di tutela. Tale collaborazione ha reso possibile una rinnovata consapevolezza del valore culturale del cedro, non più inteso soltanto come prodotto agricolo, ma come marcatore identitario da salvaguardare e valorizzare.

La zona denominata oggi "Riviera dei Cedri" indica quella parte di territorio calabrese, in provincia di Cosenza,

che si affaccia sul Mar Tirreno e che si estende per circa 80 km, dal comune di Tortora, includendo anche delle zone montane a ridosso della costa¹. Questa deve il suo nome, appunto, alla coltivazione del cedro, che trova oggi il suo centro di maggiore produzione nel territorio di Santa Maria del Cedro.

Il cedro è un agrume particolarmente sensibile al freddo e richiede, più di altri, un clima mite: al di sotto dei 14°C la crescita viene rallentata, mentre intorno ai 4°C l'intera produzione rischia di essere compromessa. Anche i venti forti rappresentano una minaccia, poiché provocano squilibri fisiologici, defogliazioni e la rottura dei rami. Per questo motivo le cedriere vengono impiantate per lo più in vallate riparate o lungo i corsi d'acqua, e protette con cura da apposite reti di polietilene.

Grazie alle particolari condizioni microclimatiche e pedoclimatiche della Riviera dei Cedri, questa zona della Calabria rappresenta l'habitat ideale per la coltivazione del cedro. È in virtù di tali caratteristiche uniche che il frutto qui prodotto ha ottenuto il riconoscimento ufficiale a marchio DOP, con la denominazione "Cedro di Santa Maria del Cedro"².

Questa varietà di agrume è autoctona e appartiene al gruppo organolettico-naturale detto "cedro acido", conosciuto anche come varietà "italiana" o "calabrese". È la ti-

¹ Per una descrizione della Riviera dei Cedri come area di radicamento storico della *Citrus medica*, si veda Vitale A. (2015).

² Il riferimento normativo è il Regolamento di esecuzione (UE) 2023/971 della Commissione del 10 maggio 2023, con cui il nome "Cedro di Santa Maria del Cedro" è stato iscritto nel registro delle Denominazioni di Origine Protetta dell'Unione Europea. Si veda, inoltre, il Documento unico PDO-IT-02847 del 26 maggio 2022 e il relativo Disciplinare di produzione, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (oggi MASAF).

pologia più diffusa e apprezzata, sia in Italia che all'estero, e rappresenta il cuore della produzione locale. Il lavoro dei cedricoltori riveste un ruolo centrale nella cura e nell'applicazione delle pratiche colturali tipiche e peculiari della zona di produzione: si tratta, infatti, di una coltura di straordinario pregio ma al tempo stesso estremamente delicata, che necessita di cure costanti e di un'attenzione quotidiana.

Tra le pratiche più importanti vi è la copertura delle cedriere, indispensabile per proteggere le piante dalle avversità climatiche. I produttori vi provvedono solitamente al termine della raccolta, tra ottobre e dicembre, in previsione dei venti freddi che potrebbero compromettere i frutti e la stessa tenuta delle piante.

Per l'intelaiatura si utilizzano spesso dei fasci di canne, e il tutto viene completato con dei pannelli composti da materiali vegetali che vengono posti lateralmente. Solo in primavera, ovvero quando il clima è favorevole, si provvede alla scopertura delle cedriere.

Il frutto viene raccolto quando la buccia assume una tonalità di verde chiaro, prima che maturi completamente diventando gialla. La raccolta deve avvenire in giornate asciutte e soleggiate, per ridurre il rischio di marciumi, staccando il frutto con forbici o con apposite pinze e deponendolo con cura in ceste foderate all'interno, in modo da proteggerlo dagli urti³.

All'impegno dei cedricoltori si unisce un clima particolarmente favorevole, che consente alla pianta di esprimere al meglio le sue qualità. È proprio dall'incontro tra l'esperienza dell'uomo e i fattori microclimatici che nasce il cedro calabrese, al quale resta ancora oggi legata, in parte, l'economia della Riviera dei Cedri. Questo agrume trova il suo principale impiego nell'industria alimentare, ma viene

³ Fersini-Giorlando-Tuoto 1973, p. 158.

utilizzato, seppur in misura più limitata, anche nei settori della profumeria e della farmaceutica.

Dal punto di vista nutrizionale, il cedro è una fonte preziosa di vitamine, in particolare C e B₁, e di minerali come magnesio e potassio. Di grande rilievo sono inoltre i flavonoidi, potenti antiossidanti naturali che contribuiscono a contrastare l'azione dei radicali liberi e a favorire il benessere dell'organismo⁴.

La polpa del cedro è particolarmente ricca di fibre, preziose per favorire il buon funzionamento dell'intestino. Il succo possiede proprietà digestive e aiuta a ridurre i gas e le fermentazioni responsabili di coliti e gonfiori addominali. Mentre l'olio essenziale, seppur prodotto in quantità limitate, contiene elevate concentrazioni di limonene, una sostanza nota per la sua efficacia nel contrastare gli inestetismi della cellulite; si ottengono, infatti, dei benefici mischiandone qualche goccia all'olio di mandorla, e massaggiando le zone interessate⁵.

Non sono pochi, dunque, i possibili campi di applicazione di questo agrume; per questo motivo si è intrapreso, ormai da tempo, un percorso di promozione e valorizzazione che mira a esaltarne le qualità, facendone non solo un'eccellenza agroalimentare, ma anche un "marcatore identitario" e un volano capace di proiettare la Calabria in un orizzonte di più ampio respiro.

Sotto il coordinamento del Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, l'ARSAC (Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese), il GAL Riviera dei Cedri e il Consorzio del Cedro di Calabria operano da anni

⁴ Per le proprietà del cedro si rimanda alla risorsa online: <https://www.mdpi.com/2223-7747/12/5/991>

⁵ Per l'olio essenziale di cedro si rimanda al sito: <https://www.mdpi.com/2223-7747/12/5/991>

per la tutela e la valorizzazione di questa coltura, affiancati dall'Accademia Internazionale del Cedro, che ha sempre lavorato con intensità per diffondere la cultura legata a questo agrume.

Le attività di ricerca, gli studi scientifici e le iniziative culturali, insieme al costante rafforzamento dei rapporti con le comunità ebraiche, hanno contribuito a restituire al cedro il ruolo che gli spetta. Per gli ebrei, infatti, il cedro è un “frutto divino”, in conformità a quanto D-o prescrisse a Mosè.

A sottolinearlo è stato anche il Rabbino Moshe Lazar, figura di riferimento del movimento Chabad-Lubavitch in Italia e padre del Rabbino Capo di Russia, Berel Lazar, il quale, nel corso di un'intervista rilasciata a Santa Maria del Cedro nell'agosto del 2016, dichiarò: «Cerchiamo in Calabria quello che nella Torah è descritto come il frutto dell'albero più bello⁶ e, in assenza di precisi riferimenti storici, ci affidiamo alla tradizione che identifica nel cedro il frutto perfetto dell'Eden, simbolo di longevità materiale e spirituale, e di riconciliazione con HaShem».

⁶ *Lev. XXIII-40*, traduzione sul sito: http://www.vatican.va/archive/ITA0001/___P35.HTM.

Conclusioni

Dalle testimonianze raccolte nella prima parte emergono delle somiglianze tra le descrizioni del cosiddetto melo persico e il cedro attuale. Ad esempio, Teofrasto nel *De causis plantarum*¹ annovera la *persiké meléa* tra le piante che, come il cedro appunto, fioriscono e fruttificano in tutte le stagioni. Esistono, infatti, varietà di cedro che fioriscono tutto l'anno, anche se la raccolta principale viene effettuata nel mese di ottobre. Degna di nota è anche la descrizione fatta da Dioscoride di Anazarbo nel *De materia medica*², il quale parla di un frutto oblungo, rugoso, di colore dorato e molto aromatico, così come si presenta il cedro maturo.

Anche il metodo di conservazione dei cedri descritto da Marco Gavio Apicio nel *De re coquinaria*³ ricorda quello utilizzato in Calabria, dove i frutti, dopo essere stati immersi in salamoia, venivano conservati a lungo in botti di legno di castagno accuratamente sigillate.

Un'altra possibile somiglianza la si può riscontrare in Ezio di Amida⁴, secondo cui il cedro sembra per la maggior parte dolce e buono per lo stomaco, in quanto possiede poca polpa e molta parte bianca carnosa (albedo). È vero, infatti, che questa, se mangiata, ha un sapore abbastanza

¹ Theophr., *C.P.* I 11.1.

² Diosc., *De materia medica* I 115.5.

³ Apicius, *De re coquinaria* I XXI.7.

⁴ Aezio, *Iatricorum* I 280.1 Olivieri.

dolce, ed è inoltre ricca di fibre che, come sappiamo, aiutano a regolarizzare le funzioni intestinali.

Plinio il Vecchio e Difilo di Sifno distinguono a loro volta il cedro dalla mela (o dalla mela cotogna): secondo Plinio⁵, il cedro ha un odore penetrante e un sapore più aspro della mela; secondo Difilo⁶ il cedro è moderatamente succoso e più nutriente della mela. Galeno, infine, nel *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus*⁷ sosteneva che il frutto, un tempo conosciuto come “mela medica”, al suo tempo era chiamato “cedro”.

È chiaro che si tratta di pure somiglianze, poiché la mancanza di una denominazione univoca rende la pianta di difficile identificazione nelle fonti antiche, motivo per cui continua ancora oggi a essere oggetto di studio e di ricerca.

⁵ Plin., *N.H.* XV 110.

⁶ Diphilus F 28 Garcia Lazaro, in Athen. III 82f.

⁷ Galenus., *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus* libri XI, XII 76-77 Kühn.

Bibliografia

- AMIGUES S. 2002, *Etudes de botanique antique*, Paris.
- AMIGUES S. 2012, *Teophraste. Les causes des phénomènes végétaux*, Paris.
- ANDREWS A.C. 1961, *Acclimatization of Citrus Fruits in the Mediterranean Region*, Winter Park.
- BRIGAND J-P., NAHON P. 2016, *Gastronomy and the citron tree (Citrus medica L.)*, Paris.
- CANFORA L. (a cura di) 2001, *Ateneo. I Deipnosofisti-I dotti a banchetto*, Roma.
- CARAZZALI G. (a cura di) 2003, *Apicio l'arte culinaria*, Milano.
- CONTE G.B. (a cura di) 1983-1988, *Gaio Plinio Secondo. Storia naturale*, Torino.
- CONTE G.B., RANUCCI G. (a cura di) 2000, *Il Dizionario della lingua latina*, Milano.
- DE LUCIA R., GARZYA A., GUARDASOLE A., IERICI BIO A.M., LA MAGNA M., ROMANO R. 2006, *Medici bizantini*, Torino.
- FEDELE P. 1967, *Grande Dizionario Enciclopedico*, Torino.
- FERSINI A., GIORLANDO A., TUOTO G. 1973, *Il Cedro (Citrus Medica L.)*, Bologna.
- FIRPO L. (a cura di) 1969, *Virgilio. Le Georgiche*, Torino.
- FRIEDRICH C. – NOTHERS TH. (ed.) 1998, *Athenaios. Das Gelehrtenmahl. Buch I-VI*, Stuttgart.
- FRIEDRICH C. – NOTHERS TH. (ed.) 1999, *Athenaios. Das Gelehrtenmahl. Buch VII-X*, Stuttgart.
- FRIEDRICH C. - NOTHERS TH. (ed.) 2001, *Athenaios. Das Gelehrtenmahl. Buch XI-XV*, Stuttgart.
- GABRIELLI A. (a cura di) 1957, *Marziale. Tutti gli epigrammi*, Torino.
- GEOFFREY N., HAMMOND L., SCULLARD H.H. (a cura di) 1981, *Dizionario di Antichità Classiche di Oxford*, ed. italiana CARPITELLA M. (a cura di), Roma.
- ISAAC E. 1959, *Influence of Religion on the Spread of Citrus*, Washington.

- KIRSCHNER, A. 2018, *The Peculiar History of the Etrog*, in *Jewish Review of Books*.
- LANGGUT D. 2014, *Prestigious fruit trees in ancient Israel: first palynological evidence for growing Juglans regia and Citrus medica*, Chicago.
- MANETTI D. 2008, s.v. *Phulotimos*, in Paul T. Keyser and Georgia L. Irby-Massie (a cura di), *The encyclopedia of ancient natural scientists*, London-New York.
- MATTIOLI P. A. 1555, *I discorsi nei sei libri della materia medicinale di P. Dioscoride*, Venezia.
- MORALDI L. (a cura di) 2006, *Giuseppe Flavio. Antichità giudaiche*, Torino.
- PORMANN P.E. 2008, s.v. *Paulos of Aigina*, in Paul T. Keyser and Georgia. ROCCI L. (a cura di) 1983, *Vocabolario greco-italiano*, Firenze.
- SCARBOROUGH J. 2008, s.v. *Aëtios of Amida*, in Paul T. Keyser and Georgia L. Irby-Massie (a cura di), *The encyclopedia of ancient natural scientists*, London-New York.
- SCARBOROUGH J. 2008, s.v. *Alexander of Tralleis*, in Paul T. Keyser and Georgia L. Irby-Massie (a cura di), *The encyclopedia of ancient natural scientists*, London-New York.
- SCHWARTZ E. 1896, s.v. *Asklepiades von Mendes*, in A. Pauly e G. Wissowa (a cura di), *Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, 11.2, 1627, Stuttgart.
- SOLLENBERGER M-G 2008, s.v. *Theophrastos*, in Paul T. Keyser and Georgia L. Irby-Massie (a cura di), *The encyclopedia of ancient natural scientists*, London-New York.
- THIBODEAU P. 2008, s.v. *Oppius*, in Paul T. Keyser and Georgia L. Irby-Massie (a cura di), *The encyclopedia of ancient natural scientists*, London-New York.
- TOEPFFER 1895, s.v. *Aristokrates*, in A. Pauly e G. Wissowa (a cura di), *Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, 11.1, 939- 940, Stuttgart.
- VITALE, A., *The citron: a Calabrian family farming heritage*, in CABI Digital Library, 2015.
- WELLMANN M. 1894, s.v. *Aetios*, in A. Pauly e G. Wissowa (a cura di), *Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, 1.1, 703-704, Stuttgart.
- WELLMANN M. 1894, s.v. *Alexandros*, in A. Pauly e G. Wissowa (a cura di), *Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, 1.2, 1460-1461, Stuttgart.

- WELLMANN M. 1906-1907, *Pedanii Dioscuridis Anazarbei. De materia medica*, Berlin.
- WENTZEL 1896, s.v. *Athenaios*, in A. Pauly e G. Wissowa (a cura di), *Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, 11.2, 2026-2033, Stuttgart.
- WITTON D. T. 1891, *The modern Jew and his Sinagogue*, Chicago.
- ZIEGLER K. 1936, s.v. *Timachidas*, in A. Pauly e G. Wissowa (a cura di), *Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, 6A.1, 1052-1060, Stuttgart.
- ZOHARY D., HOPF M. 2004, *Domestication of Plants in the Old World*, Oxford.

Sitografia

- BIBBIA CEI, Levitico XXIII-40, in Vatican Archive Online, http://www.vatican.va/archive/ITA0001/___P35.HTM, consultato il 30 settembre 2025.
- CARREIRÓ, F.; LOIZZO, M. R.; SANCHES SILVA, A.; TUNDIS, R.; XIAO, J., Health-Promoting Properties and Potential Application in the Food Industry of *Citrus medica* L. and *Citrus × clementina* Hort. Ex Tan. Essential Oils and Their Main Constituents, in MDPI Open Access Journals, <https://www.mdpi.com/2223-7747/12/5/991>, consultato il 30 settembre 2025.
- JENA, S. N. et al., Molecular phylogeny in Indian *Citrus* L. (Rutaceae) inferred through PCR-RFLP and trnL-trnF sequence data of chloroplast DNA, *Scientia Horticulturae*, 2009, in https://www.researchgate.net/publication/224007984_Molecular_phylogeny_in_Indian_Citrus_L_Rutaceae_inferred_through_PCR-RFLP_and_trnL-trnF_sequence_data_of_chloroplast_DNA, consultato il 30 settembre 2025.
- MOORE, G. A., Oranges and lemons: clues to the taxonomy of *Citrus* from molecular markers, *Trends in Genetics*, 2001, in https://www.researchgate.net/publication/11819779_Oranges_and_lemons_Clues_to_the_taxonomy_of_Citrus_from_molecular_markers, consultato il 30 settembre 2025.
- PESSINA, D. et al., DNA content, morphometric and molecular marker analyses of *Citrus limonimeditica*, *C. limon* and *C. medica* for the determination of their variability and genetic relationships within the genus *Citrus*, *Scientia Horticulturae*, 2011, in <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0031942211006030>, consultato il 30 settembre 2025.
- UZUN, A. et al., Genetic diversity and relationships within *Citrus* and related genera based on sequence related amplified polymorphism markers (SRAPs), *Scientia Horticulturae*, 2009, in https://www.researchgate.net/publication/238376271_Genetic_diversity_and_

relationships_within_Citrus_and_related_genera_based_on_sequence_related_amplified_polymorphism_markers_SRAPs, consultato il 30 settembre 2025.

VITALE, A., Il cedro: un patrimonio dell'agricoltura familiare calabrese, in O. Moreno-Pérez et al., *L'agricoltura familiare in Spagna: percorsi di cambiamento e visibilità istituzionale*, p. 93, ResearchGate, https://www.researchgate.net/profile/Olga-Moreno-Perez/publication/290447679_L%27agricoltura_familiare_in_Spagna_percorsi_di_cambiamento_e_visibilita_istituzionale/links/5a0aa4db0f7e9bb949f98e26/Lagricoltura-familiare-in-Spagna-percorsi-di-cambiamento-e-visibilita-istituzionale.pdf, consultato il 30 settembre 2025.

UCEI, Iniziative in Calabria, in *Giornata della Cultura ebraica 2024*, <https://www.ucei.it/giornata-della-cultura/2024/iniziative-in-calabria/>, consultato il 1° ottobre 2025.

STAMPATO IN ITALIA
nel mese di ottobre 2025
da Rubbettino print per conto di **cittàcalabria**edizioni
88049 Soveria Mannelli (Catanzaro)
www.rubbettinoprint.it

Un viaggio affascinante tra filologia, botanica e cultura mediterranea. Melon, citrus, cedro? ricostruisce la storia millenaria del cedro — la *Citrus medica* — attraverso le testimonianze delle fonti greche e latine e il suo legame profondo con la Calabria e la tradizione ebraica. Gianbattista Sollazzo intreccia rigore scientifico e amore per la propria terra, restituendo vita al “frutto del Paradiso”, simbolo di purezza, bellezza e conoscenza. Tra testi antichi e ricerche moderne, il volume svela come una pianta possa raccontare la storia di popoli, culti e territori, diventando emblema della Riviera dei Cedri e del dialogo tra natura e cultura.



Gianbattista Sollazzo studia gli aspetti storici e culturali del cedro (*Citrus medica*), approfondendone l'identificazione nelle fonti antiche, le tradizioni popolari e religiose, e le pratiche agricole che ne hanno accompagnato la diffusione in Calabria. Laureato in Scienze Filosofiche presso l'Università della Calabria con una tesi dedicata al riconoscimento del *Citrus medica* nelle fonti letterarie greche e latine — ricerca che costituisce il nucleo originario del presente volume — collabora con istituzioni, enti di ricerca, università e organizzazioni di produttori.

Attraverso studi, attività divulgative e progetti di valorizzazione, contribuisce alla diffusione della conoscenza legata alla cedricoltura calabrese. Ha fatto parte dell'unità tecnica per il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta (DOP) “Cedro di Santa Maria del Cedro”, esperienza che gli ha permesso di unire la prospettiva storico-culturale a quella tecnico-scientifica, rafforzando il suo impegno nella tutela e nella promozione di un frutto unico al mondo.



ARSAC

Azienda Regionale
per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese
Viale Trieste, 95 – 87100 Cosenza

E.mail info@arsac.calabria.it

Telefono: 0984.683.1

www.arsac.calabria.it

www.arsacweb.it

Pubblicazione realizzata nell'ambito del Progetto
“Azioni informative e dimostrative sul territorio regionale”
finanziato dal FEASR – Misura 1,
Intervento 1.2.1 del PSR Calabria 2014/2022,.